

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 30. Bromberg, den 29. Juli 1934.

Leistungssteigerung des europäischen Bodens.

Statistik über die ungenutzten Anbauflächen.

Als in besorgten Gemütern in diesem Sommer die Frage auftauchte, ob aus Anlaß der katastrophalen Wetterlage denn keine Mißernte zu befürchten sei, ist von berufener Stelle darauf hingewiesen worden, daß lediglich ein kluger Ernteaustausch stattzufinden habe, der die von der Hitze besonders betroffenen Gebiete mit den Feldprodukten der reicher gesegneten Landesteile versorge, um den Wirtschaftsausgleich herbeizuführen. An eine Mißernte sei also keineswegs zu denken.

Die Frage nach der Mißernte hat eine Reihe anderer mit der Bodenbewirtschaftung zusammenhängender Probleme aufgeworfen, vor allen Dingen aktuell geworden ist die Frage nach dem Nahrungsspielraum, den unser Boden gewährt. Ist es nicht möglich, fragen die Ängstlichen, daß der Boden, der hunderte und hunderte von Jahren immer wieder seine Früchte gab, eines Tages unfruchtbar wird? Auf fruchtbarem Land haben wir unsere Städte gebaut, deren Menschenzahl sich ständig erhöht, — ist es nicht möglich, daß der Boden sich rächt und sich weigert, alle diese Menschen zu ernähren?

Die ängstlichen Zeitgenossen — es sind jene, die überhaupt nicht mehr sehr viel Vertrauen zu Mutter Europa haben — können beruhigt werden. Quantitativ und qualitativ können die Bodenerträge Europas in hohem Maße noch gesteigert werden. Auch, wenn ein Mangel an anbaufähigem Boden bestünde, wäre es möglich, die Menge und die Güte der Feld- und Gartenprodukte sowohl Deutschlands wie aller übrigen europäischen Länder zu erhöhen. Dies könnte erstens durch noch intensivere Bodenbearbeitung (Düngemittel), zweitens durch noch ergiebigeres Saatgut und drittens durch Züchtung höherwertigerer Pflanzen geschehen.

Noch aber ist es nicht soweit. Noch gibt der Boden Europas reichlichen Ertrag und noch sind die ungenutzten Anbauflächen so groß, daß die Städte um ein Vielfaches wachsen können; wenn Europa sich nur zur einer gesunden Wirtschaftspolitik bekehrt, werden alle seine Bewohner ausreichend ernährt werden können.

Interessant in diesem Zusammenhange ist eine Statistik, die zeigt, daß die Bodenflächen Europas noch lange nicht genügend ausgenutzt worden sind. Nach ihren Angaben hat

Deutschland	noch	42	Prozent	ungenutzter	Anbaufläche,
Rumänien	„	13,7	„	„	„
Jugoslawien	„	21,2	„	„	„
Ungarn	„	25,8	„	„	„
Bulgarien	„	27,9	„	„	„
Polen	„	37,2	„	„	„
Tschechoslowakei	„	40,5	„	„	„
Norwegen	„	77,1	„	„	„
die Schweiz	„	76,5	„	„	„
Finnland	„	66,4	„	„	„
Spanien	„	44	„	„	„
Italien	„	47,3	„	„	„
Dänemark	„	48,8	„	„	„
Frankreich	„	50	„	„	„

Aus diesen Angaben geht hervor, daß der Europäer noch lange nicht verhungert, wenn er seinen Heimatboden nur richtig nutzt. Eine Leistungssteigerung des menschlichen Gehirns und der menschlichen Körperkraft kann außerdem zu weiterer Leistungssteigerung des europäischen Bodens führen, so daß jegliche Befürchtung um den Nahrungsspielraum der Europäer verfrüht ist.

*

Neues Mittel gegen die Werre oder Maulwurfsgrille.

Auf feuchteren, anmoorigen Böden unserer Gegend tritt in diesem Jahre die Werre verheerend auf. Ob es sich um Getreide oder Kartoffeln, Gemüse oder Zierpflanzen handelt, nichts ist vor ihrem Fraß sicher.

Bisher empfahl man, die Nester aufzuspüren und 20 Kubikzentimeter Schwefelkohlenstoff (feuergefährlich!) hineinzugießen. Auch Karbidstückchen, in die Gänge gelegt, sollen wirksam sein. In glattwandigen Gefäßen fangen sich ferner die schädlichen Tiere, besonders zur Paarungszeit im Vorsommer. Auf größeren Flächen hilft eine Kalkung von 10 Doppelzentnern je Hektar usw.

Neuerdings sind nun gute Erfolge mit vergiftetem Reis erzielt worden. 100 Teile Bruchreis verrührt man mit 25 Teilen Wasser und schüttet 5 Teile fein gemahlenes Zinkphosphid hinein. Man arbeitet alles gut durch, bis eine einheitliche eisengraue Farbe entstanden ist.

Noch am selben Abend wird das Gemisch ausgestreut. 5 Kilogramm Bruchreis genügen je 1/4 Hektar. Der Sommer stellt die beste Bekämpfungszeit dar. Die Atemorgane müssen geschützt werden, ebenso aufgesprungene Hände. Haustiere hält man mindestens acht Tage lang fern. It.

Viehzucht.

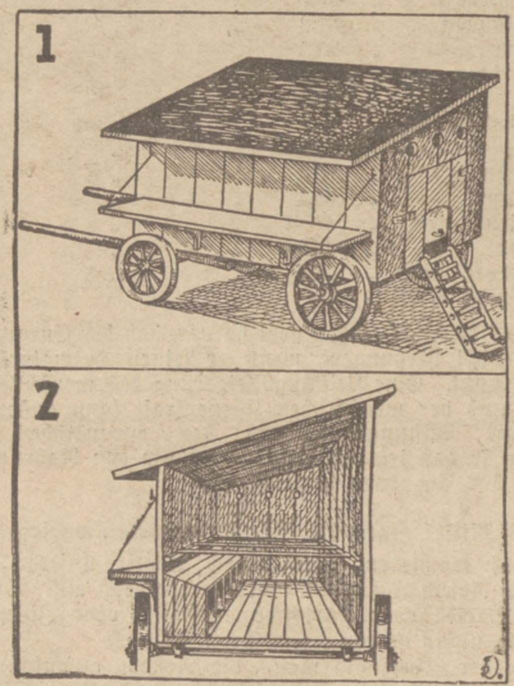
Vom Maß der Fütterung.

Auf die richtige Futtermenge kommt es ebenso an wie auf die Güte und Beschaffenheit des Futters. Oft wird zu wenig, manchmal aber auch zu viel gefüttert. Beides ist unwirtschaftlich; in dem einen Falle wird die Leistungsfähigkeit der Tiere, in dem anderen die des Futters nicht ausgenutzt; das eine wie das andere stellt also eine Verschwendung dar. Wie kann man nun das richtige Maß treffen oder ermitteln? Eine Norm läßt sich hier nicht aufstellen. Der einzige Weg, mit einiger Sicherheit annähernd das wirtschaftlich richtige Maß der Fütterung zu treffen, ist der, an Hand der praktischen Erfahrung oder mangels solcher auch an Hand der Futtertabellen ungefähr die mindest zu verabreichenden Futtermengen zu bestimmen, und dann durch Zulagen von dem einen oder anderen Futtermittel bewirkten Mehrertrag in Erfahrung zu bringen, bis zu welcher Grenze sich eine Zulage bezahlt mache.

Geflügelzucht.

Wie ich mir einen fahrbaren Geflügelstall baute.

Für den ländlichen Hühnerhalter ist es oft vorteilhaft, wenn die Tiere auf die Felder gebracht werden können, im Vorsommer auf die Rübenschläge, wo sie Würmer, Engerlinge und andere Schädlinge, im Nachsommer auf die abgeernteten Getreidefelder, wo sie ausgefallene Körner in Mengen finden, und so fast ohne jegliche Zufütterung auskommen. Da sie reichlich Grün und tierische Nahrung finden, gedeihen sie hier vorzüglich, und insbesondere wachsen hier auch die Kücken, wenn sie im Alter von 6—8 Wochen hinausgebracht werden, prächtig heran. Voraussetzung ist aber, daß sich die Stallungen, die dann besonders errichtet werden müssen, leicht fortschaffen lassen.



Ganz vorzüglich bewährt hat sich in solchen Fällen der Hühnerwagen. Naturgemäß müssen solche Wagen leicht gebaut sein, und können darum nur im Sommer geeignete Aufenthaltsräume für die Hühner darstellen. Ein altes Wagengestell bezw. vier Räder, je zwei durch eine Achse verbunden, bieten die Unterlage. Darauf baut man aus Brettern die einfache Stallung. Ein solcher fahrbarer Hühnerstall muß natürlich alles enthalten, was für die Hühner notwendig ist: Sitzstangen, Legenester, eine Leiter, auf der die Tiere in den Stall gelangen können, in der Tür eine Auslauföffnung und ein entsprechend großes Trinkgefäß, das zweckmäßig unter den Wagen gestellt wird. Die Tür muß selbstverständlich verschließbar sein. Der Raum unter dem Wagen dient bei schlechtem Wetter als Aufenthaltsort und Scharraum bezw. als Schutz gegen Sonnenbrand. Je nach Bedarf wird der Wagen ein Stück weiter ins Feld hineingefahren. Durch eine solche Einrichtung kann der Landwirt die Kosten seiner Hühnerhaltung sehr verringern und zugleich seine Felder von Ungeziefer säubern. Sch.

Sorgfältige Reinigung der Geflügelställe!

Die Reinigung der Geflügelställe muß immer sehr sorgfältig geschehen, in ganz besonderem Maße natürlich während der heißen Jahreszeit. Aber nicht nur die Geflügelställe an sich, sondern auch alle darin befindlichen Geräte bedürfen in kurzen Zwischenräumen einer gründlichen Reinigung. Unterläßt man es den Kampf gegen das im Stalle und in den Nestern sich sammelnde und schnell sich vermehrende Ungeziefer energisch durchzuführen — peinlichste Sauberkeit ist eine der wirkungsvollsten Waffen — so ist nicht daran zu denken, das Geflügel gesund und kräftig in den Winter zu bringen. Die Kosten einer solchen Generalreinigung, die aufgewendete Mühe und Arbeit sind gering im Verhältnis zum Nutzen, den das dankbare Huhn bringt. Die Reinigung ist umso leichter auszuführen, wenn Fußboden, Wände und Decken glatt verputzt sind und keine Ritzen und Fugen haben. Nach Entfernung des Düngers werden Decke und Wände mit Kalkmilch zwei Mal überstrichen. Empfehlenswert ist es, in jeden Eimer Kalkmilch zirka 300 Gramm Nikotin zu mengen. Ist der Fußboden gedielt oder gepflastert, so wird er mit heißem Wasser, dem Soda zugesetzt ist, gründlich gewaschen und ebenfalls mit der Kalkmilch-Kreolinmischung tüchtig besprengt. Alle Hochteile werden mit heißem Wasser gereinigt, vorhandene Risse und Löcher mit dickem Kalkbrei verschmiert und sodann mit vorstehender Mischung bestrichen. Holznester oder Satzkörbe aus Weidengepflecht sind gründlich mit heißer Sodalauge abzuwaschen. Drahtnester kann man langsam durch ein kleines Strohfeuer ziehen. Diese Generalreinigung der Geflügelställe, im Sommer mehrere Male durchgeführt, sichert die Gesundheit und gute Entwicklung der Tiere.

Braucht die Ente zu ihrem Gedeihen Wasser?

Die Entenzucht hat sich bei uns noch nicht in wünschenswertem Maße durchgesetzt. Die Erklärung dafür ist vor allem in der keineswegs zutreffenden Ansicht zu suchen, daß Enten nur dort gedeihen, wo Gewässer vorhanden sind. Es ist richtig, die Enten lieben das Wasser sehr, und zwar im Gegensatz zu den Gänsen und dem übrigen Federvieh trübes, schlammiges, stagnierendes noch mehr als reines, da sie in Teichen, Tümpeln, Lachen immer etwas Genießbares finden, und gern alles auf dem Trockenen gefundene Futter ins Wasser tauchen, bevor sie es verschlucken, allein unumgänglich nötig für ihre Zucht und ihr Gedeihen ist das Wasser nicht, soviel Futter auch durch die Wasserweide erspart werden kann. Eine weitere Ausbreitung der Entenzucht hängt somit auch weniger von dem Vorhandensein eines geeigneten Gewässers als vielmehr von dem guten Willen unserer Landwirte ab, an dem es schließlich nicht mangeln wird, wenn sie sich einmal von dem tatsächlichen Nutzen der Entenzucht überzeugt haben.

Gutes Trinkwasser dem Geflügel!

Selbstverständliche Dinge werden von einzelnen Geflügelhaltern leichtfertig außer Acht gelassen. Wie wenig Sorgfalt bringt der eine oder der andere dem Trinkwasser seines Geflügels entgegen! Es ist dabei eine alte und immer wiederkehrende Erfahrungstatsache, daß die Ursache von seuchenartigem Sterben des Geflügels vielfach im Mangel oder der schlechten Beschaffenheit des Trinkwassers zu suchen ist. Gerade im Sommer sollte man den Tieren täglich zweimal ein Gefäß mit frischem Wasser hinstellen. Wo das unterbleibt oder die Tiere sogar Wassermangel empfinden sind sie gezwungen, ihren Durst mit dem Wasser von Pfützen zu löschen. Aber was ist das häufig für Wasser? Unrein, mit schädlichen Tierchen und Keimen aller Art gefüllt, sozusagen eine Brutstätte vieler Seuchen. Das Trinkgefäß für die Hühner muß natürlich auch peinlich sauber gehalten werden, damit, daß man dann und wann frisches Wasser nachfüllt, ist es nicht getan. Noch eins muß in diesem Zusammenhang erwähnt werden: wird das Geflügel in eingefriedigten Räumen gehalten, fehlt ihm die Gelegenheit, sich im Garten zu tummeln und dort nach Nahrung zu suchen, so muß es stets Gartenabfall, wie Salat, Rettich-, Kohlkraut usw. er-

halten. Nur gut gepflegtes, umsorgtes Geflügel kann erwartungsgemäß gedeihen und die Erträge bringen, zu denen es seiner Rasse nach befähigt ist. Eigentlich eine Binsenwahrheit, aber sie muß doch immer wieder in Erinnerung gerufen werden.

Obst- und Gartenbau.

Einen Hausgarten anlegen.

Je nach der Größe des Gemüsegartens richtet sich die Anzahl der Wege, die darin anzulegen sind. Meistens wird ein breiter Hauptweg entweder in der Mitte oder an einer Seite genügen. Zu schmal darf dieser nicht sein; jedenfalls muß man mit einem kleinen Handwagen zum Anfahren des Mistes und zum Abfahren der Früchte, bequem zu jedem Fleck des Gartens gelangen können. Der Hauptweg verläuft tunlichst in der Richtung von Osten nach Westen, so daß die von ihm ausgehenden Beete dann von Norden nach Süden gehen. Das ist wichtig, denn auf den in dieser Richtung verlaufenden Beeten wird eine gegenseitige Beschattung der darauf stehenden Früchte vermieden. — Die Einfassung des Hauptweges soll eine dauernde sein. Sehr zu empfehlen ist der Buxbaum. Hält man ihn regelmäßig unter Schnitt und unkrautrein, so kann er lange Jahre stehen und trägt, da er immer grün ist, sehr zur Verschönerung des Gartens bei. Ein Umlegen wird erst nötig, wenn sich größere Lücken darin bemerkbar machen, was jedoch bei guter Pflege erst nach Jahrzehnten der Fall ist. Als Einfassung können außerdem Steine, am besten Natursteine, verwendet werden.

An den Seiten dieses Hauptweges kann man entweder erst eine Rabatte anlegen oder man läßt die Gemüsebeete bis unmittelbar an den Weg stoßen. Auf einer Rabatte können als Einzelpflanzen Obstpyramiden und Kordons, sowie Stachel- und Johannisbeeren ihren Platz finden. Man hüte sich jedoch, auf der Rabatte zu viel Bäume und Sträucher anzubringen, da sie das Reinhalten erschweren. — An einem Ende des Garten legt man Himbeeren an. — Hochstämmige Obstbäume werden zweckmäßig in einem besonderen Obstgarten untergebracht; im Gemüsegarten beschatten sie, wenn erst größer geworden, zuviel.

Nach Aberntung der mit Frühgemüse bestellten Beete nimmt man sofort eine Neupflanzung von späten Gartenfrüchten, z. B. von Rosen- und Grünkohl, vor. Zu beachten ist auch, daß manche Gemüse besser in einem Boden mit vorjähriger Düngung gedeihen, was übrigens meistens auf den Samentüten angegeben ist. Für Konserven bestimmte Gemüse sollten niemals in frischen Dung gepflanzt werden. Nach Beendigung der Ernte räumt man den Garten sorgfältig auf und bringt alle Abfälle auf den in einer Ecke anzulegenden Komposthaufen. Dieser muß mehrere Male umgestochen und mit Jauche begossen werden. Nach einigen Jahren liefert er einen wertvollen Dünger. — Die Herbstgrabung des Gartens und gleichzeitiges Unterbringen von Dünger ist wichtig. Der Boden bleibt während des Winters grobschollig liegen, so daß Frost, Schnee, Regen und Sonne besser eindringen können. Der im Herbst eingebrachte Dünger wird während des Winters bereits aufgeschlossen, und die jungen Pflanzen finden im Frühjahr alle Nährstoffe vor. — Auf Fruchtwechsel ist auch im Gemüsegarten zu achten. Schr.

Das Verjüngen des Stachelbeerstrauches.

Das Verjüngen des Stachelbeerstrauches wird dann notwendig, wenn der Strauch merklich zu tragen nachläßt. Das ist aber nur in solchen Fällen ratsam, wenn der Boden noch nährkräftig genug ist, oder ihm hinreichende Stoffe gereicht werden können, welche zum Aufbau des Strauchgerüstes notwendig sind. Zur Verjüngung werden alle Äste bis auf einige Zentimeter vom Boden zurückgeschnitten, damit sich aus der Wurzelkrone neue kräftige Triebe bilden, welche Holz und Fruchtruten liefern. Diese Arbeit ist aber auf mehrere Jahre zu verteilen, damit der Ausfall der Früchte nicht zu fühlbar wird. Wenn der erste verjüngte Satz wieder tragbar ist, soll der letzte verjüngt werden. Am besten wird diese Arbeit in der Ruhezeit, also im Herbst und Winter vorgenommen und sofort darauf der Boden mit Nährstoffen reichlich versehen. Durch eine Verjüngung können die Sträucher 12—16 Jahre tragbar werden.

Fisch- und Teichzucht.

Schnellwüchsige Karpfenrassen.

Für das Gedeihen der Teichwirtschaft ist die Auswahl schnellwüchsiger Karpfenrassen von großer Bedeutung. Alle schnellwüchsigen Karpfen haben einen verhältnismäßig kleinen und weichen Kopf, die langwüchsigen Wildkarpfen dagegen einen im Verhältnis zur Körperlänge großen, harten und starkknochigen Kopf. Beim Rassenkarpfen ist der Rücken besonders kräftig ausgebildet. Dieses ist von Wert, denn gerade am Rücken des Fisches sitzt das Fleisch, auf welches man mit Rücksicht auf den Verkauf besonders achten muß. Bei Rassekarpfen ist er sehr hoch und sehr breit; er setzt sich hinter dem Kopfe sehr deutlich ab und beginnt dort gewöhnlich mit einem Wulst.

Kleintierzucht.

Klauenpflege bei Ziegen.

Die vielmonatliche Stallhaltung im Winter ist nicht gerade vorteilhaft für unsere Ziegen — trotz guter Pflege und Haltung. Es fehlt eben die nötige freie Bewegung, wie sie nur beim Weidegang möglich ist. Namentlich wirkt die lange Stallhaft schädigend auf die Klauen ein. Eine Abnutzung kann nicht stattfinden, dazu begünstigt das Stehen auf der feucht-warmen Mistunterlage das Wachstum der Klauen sehr.



So sieht man denn auch nicht selten, wenn die Stallhaft vorbei ist, Tiere mit wahren Schnabelschuhen (Abb. 3) oder gar hornartig übereinander gewachsenen Klauen (Abb. 2 und 4). Daß die Ziegen dadurch im Gehen und Springen sehr behindert werden, bedarf wohl kaum der Erwähnung, ebensowenig, daß solche mangelhaften Gehwerkzeuge das Allgemeinbefinden der Tiere schädigen. Ja, man hat beobachtet, daß Ziegen, die infolge mangelnder Klauenpflege in ihrer freien Bewegung gehindert werden, im Milchertrag nicht unerheblich zurückgingen. Darum ist es notwendig, die Klauen rechtzeitig zu beschneiden.

Wie eine gut gepflegte Klaue aussehen soll, zeigt Abbildung 1. Zum Beschneiden verwendet man eine entsprechende Schere oder ein besonderes Klauenmesser. Man achte dabei darauf, daß die Schneide stets von hinten nach vorn gerichtet ist und der Schnitt mit der Hornfaser verläuft. Wer sich's nicht getraut, beauftrage einen Hufschmied damit. Spröde und brüchige Klauen fette man einige Tage vor dem Beschneiden ein. Während des Sommers bei freiem Weidegang findet meist eine natürliche Abnutzung der Klauen statt, so daß sich dann ein Beschneiden erübrigt, aber auch nur dann. sch.

Für Haus und Herd.

Die gute, preiswerte Küche.

Tomaten mit Griesklößen.

Man zerschneidet 10—12 reife Tomaten, kocht sie mit einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern und etwas Salz 10 bis 15 Minuten weich, und treibt sie durch ein Sieb. Dann zerläßt man 1 Eßlöffel Butter, schwitzt 2 Eßlöffel Weizenmehl darin goldgelb und gibt langsam unter stetem Rühren den Tomatensaft dazu, füllt das genügende Wasser nach und schmeckt die Suppe, die nur wenig gebunden sein muß, mit Salz oder etwas Maggiextrakt ab. Die Klöße bereitet man aus ¼ Liter Milch, ¼ Liter Wasser und ¾ Pfund groben Gries. Man läßt den Gries in der Flüssigkeit ausquellen, aber nicht lange kochen, läßt ihn ein wenig abkühlen, und durchmengt die Masse mit einem Eßlöffel rohem Gries, 1 ganzen Ei, 1 Eidotter und etwas Butter, Salz und Muskat, nach Geschmack auch etwas Zucker. Man sticht mit einem Löffel kleine Klößchen ab und kocht sie 10 Minuten in der Tomatensuppe.

Tomatenomelett.

1 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Eßlöffel Zucker, 5 Eigelb, 1 Eßlöffel Milch und eine Krise Salz werden verrührt, zuletzt der steife Eierschnee darunter gemischt und auf der Pfanne, in wenig Butter zugedeckt, langsam gebacken und auf eine heiße Schüssel geschoben. Die zuvor zubereiteten Tomaten werden in Scheiben geschnitten mit etwas Salz bestreut und in einer Pfanne in Butter leicht überbacken. Man belegt die Hälfte des Omeletts dicht mit den Tomatenscheiben, schlägt die andere Hälfte darüber und garniert mit etwas Petersilie.

Eine feine Schinkenpastete

kalt zu jedem Gemüse zu reichen:

Man nimmt 2 Kalbsbeine, reinigt sie gut, und löst ein halbes Pfund Fleisch heraus, bevor man das übrige mit einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und etwas Salz mindestens 2 Stunden kochen läßt, um eine Fleischsuppe zu gewinnen. Man gießt die Brühe vor Gebrauch durch ein Sieb und läßt sie abkühlen aber nicht steif werden. Das ½ Pfund Kalbfleisch wird mit 60 Gramm gekochten und 60 Gramm rohen Schinken feingewiegt, dann dünstet man einen Eßlöffel Mehl in 30 Gramm Butter, einer Zwiebel und etwas Petersilie, gibt 3 Eßlöffel Fleischbrühe dazu, vermengt abgekühlt die Schwitze mit dem feingewiegten Fleisch, 1 ganzen Ei, ½ eingeweichten und fest ausgedrückten Semmel, etwas Salz, Muskat und Pfeffer. Den Pastetenteig bereitet man aus 450 Gramm Weizenmehl, 2 Eiern, etwas Salz, 150 Gramm Butter und etwas Wasser, er muß nach dem Kneten 1—2 Stunden ruhen. Von diesem Teig rollt man 2 Böden aus, belegt mit einem Boden eine gut ausgestrichene Springform, tut die Fleischfarce darauf, legt den zweiten Boden darauf, der etwas größer wie der untere sein muß, und drückt die beiden Ränder fest zusammen, man macht mit einem runden Holz 2 Öffnungen, bestreicht den Teig mit Eigelb und läßt die Pastete im Ofen ¾ Stunden backen. Ist sie völlig erkaltet, gießt man in die Öffnungen die abgekühlte Fleischsülze, und verwertet die wohlschmeckende Pastete erst am nächsten Tag. Die Mühe wird belohnt.

Eine Hasenpastete kann man genau so zubereiten, nur nimmt man statt dem Kalbfleisch das gebratene Fleisch vom Hasen und dazu etwas geräucherten Speck, wie überhaupt jede Bratenreste mitzuverwerten sind.

Nudelauflauf:

Aus 2 Eiern, etwas Wasser und dem nötigen Weizenmehl bereitet man Nudelteig, rollt ihn fein aus und schneidet ihn in Streifen, in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Dann rührt man 100 Gramm Butter schaumig, tut 5 Eigelb, 2 Eßlöffel Mehl, 100 Gramm Zucker und 100 Gramm Sultaninen hinein, verrührt ein wenig sauren Rahm mit den Nudeln, tut sie in den Guß und schlägt den Schnee der 5 Eier darunter, in einer ausgestreuten Form 1 Stunde backen.

Schneekuchen:

12 Eiweiß zu Schnee schlagen und 375 Gramm Staubzucker mit etwas Vanille, 100 Gramm Kartoffelmehl, 100 Gramm Weizenmehl, 190 Gramm zerlassene lauwarme Butter, eine Prise Salz darunter mischen, und die Masse in einer ausgestrichenen und ausgestreuten Form in einem kühlen Ofen 1 Stunde backen.

Ein feiner Kastenkuchen:

400 Gramm Butter rührt man schaumig, tut 9 Eigelb, 500 Gramm Zucker und etwas Vanille dazu, alsdann 125 Gramm geriebene Mandeln, 280 Gramm gewaschene und getrocknete Korinthen, 80 Gramm Zitronat, das abgeriebene einer Zitrone, 600 Gramm Mehl, 1 Backpulver und zuletzt den Schnee der 9 Eier. Der Kuchen backt 2 Stunden bei gelinder Hitze und bleibt lange frisch und gut.

Käsestangen:

Aus 60 Gramm Butter, 100 Gramm Weizenmehl, 60 Gramm Parmesankäse, 2 Eßlöffel saurem Rahm und etwas Salz bereitet man ein Teig und läßt ihn eine Stunde ruhen, dann rollt man ihn aus und schneidet ihn in Streifen, ca. 1½ Zentimeter breit und 15 Zentimeter lang, bestreicht die Seiten mit Eigelb, bestreut sie mit Kümmel oder Salz und backt sie goldgelb.

Stachelbeersuppe.

Zu dieser sehr zeitgemäßen Suppe rechnet man für drei Personen 500 Gramm Stachelbeeren, 1 Löffel Kartoffelmehl, etwas Natron, Zucker und Zitronenzucker. Nachdem man die Stachelbeeren in 1½ Liter Wasser mit dem Natron weich gekocht hat, werden sie durch ein Sieb gerührt. Nun fügt man Zucker hinzu, verbessert den Geschmack mit ein wenig Zitronenzucker, macht die Suppe mit Kartoffelmehl sämig und bringt sie kalt auf den Tisch.

*

Die Kunst des Staubwischens.

Auch das Staubwischen ist eine Kunst, die gelernt sein will. Sind mehrere Zimmer hintereinander aufzuräumen, so ist es empfehlenswert, erst in allen das Kehren, dann beim ersten wieder anfangend das Wischen zu besorgen, worauf dann erst das Staubwischen erfolgt; der Staub hat sich dann nämlich gesetzt. Das Staubtuch gebrauche man nie zu andern Zwecken, altes Leinen läßt sich schlecht dazu verwenden, Baumwolle oder alte, seidene Hals- oder Taschentücher sind besonders geeignet dazu. Man drückt beim Abwischen gut auf und jagt nicht durch Klopfen und Schlagen den Staub von einer Stelle zur andern. Bilder und sonstige Gegenstände an der Wand, die stehend nicht zu erreichen sind, staubt man mit einem Wedel ab, dann die unter demselben stehenden Schränke, Kommoden und dergleichen mit dem Tuch; vorher hat man alle dort stehenden Gegenstände entfernt und besonders abgeputzt.

Zitronen- und Apfelsinenschalen im Haushalt.

In der Küche sollte jede Kleinigkeit Verwendung finden. Das trifft in vollem Umfange auf die Schalen der Zitronen und Apfelsinen zu. Man zerschneide die Schalen und bringe sie in eine mit Weingeist gefüllte Flasche. Auf diese Weise erhält man einen Extrakt, von dem man nur wenig braucht, um Suppen, Soßen, Kaltschalen, Bowlen usw. einen noch angenehmeren Geschmack zu geben. Auf 1 Liter genügt die Beigabe von 1 Gramm. Man kann ihn auch für Backwerk benutzen und nimmt davon auf je 1 Kilo von dem Extrakt 2—3 Gramm.

Reinigen von Bronzegegenständen.

Zur Reinigung von Bronzegegenständen verwendet man mit gutem Erfolge die Zichorie. Man vermischt dieselbe mit etwas Wasser, trägt die Masse mit einer kleinen Bürste auf die zu putzenden Gegenstände, bürstet und reinigt, spült die Zichorie mit Wasser ab und trocknet den Gegenstand in der Sonne oder am Ofen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.